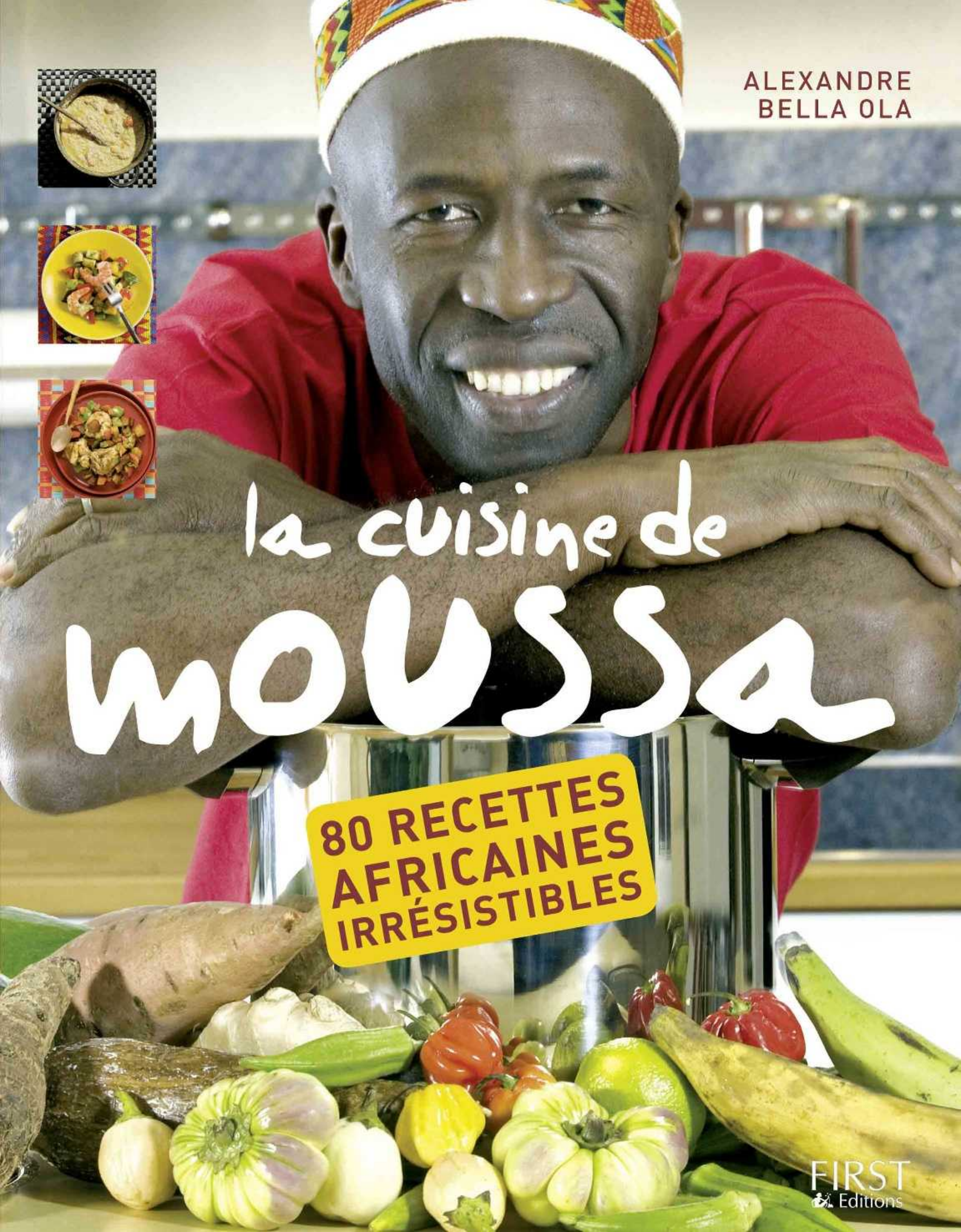

ALEXANDRE
BELLA OLA
la cuisine de
MOUSSA
80 RECETTES
AFRICAINES
IRRÉSISTIBLES
FIRST
Editions


NIDO
CERELAC
Kinkeliba
Bissap
Ginger
Jungle
Kinkéliba
TIGADEGUE
TROFAI
Ghana Fresh
JUMBO
SEMOULE DE



ALEXANDRE
BELLA OLA

la cuisine de MOUSSA

80 RECETTES AFRICAINES IRRÉSISTIBLES

Avec la collaboration de Rémy Lucas

Stylisme culinaire : Eric Trochon
Photographies : Jean-Luc Tabuteau

La cuisine de moussa

60, rue Mazarine
75006 Paris – France
Tél. 01 45 49 60 00
Fax 01 45 49 60 01
Courriel : firstinfo@efirst.com
Internet : www.editionsfirst.fr

ISBN : 978-2-7540-1599-8
Dépôt légal : 2e trimestre 2010
ISBN numérique : 978-2-7540-2312-2

Mise en page : Hokus Pokus Créations
Couverture : Hokus Pokus Créations
Photos : © Jean-Luc Tabuteau

À Léa-Jocelyne alias Vicky Bella Ola...
Que ce morceau de sucre ne devienne pas amanvivè.
Si c'est le cas, que ses valeurs nutritives
contribuent à ton évolution.

Sommaire



Préface

Deux images d'Alexandre restent dans ma mémoire. La première, au cœur du marché Château Rouge à Paris quand, moussa Le Magnifique me fait découvrir avec passion et fierté la richesse des produits africains. La seconde lorsque je lui présente, à Mougins, mon ami chef-herboriste Marc Veyrat et que j'assiste à la rencontre de deux magiciens du goût. Alexandre Le Malheureux qui trébuchera une première fois, « faute dit-il d'une méconnaissance de la cuisine ». J'aime cette humilité. Alexandre Le Courageux qui va alors faire une série de stages, chez Robuchon, au CREA. Qui, quatre ans durant, va apprendre, tout en continuant à faire tourner le restaurant de Montreuil avec Vicky son épouse. J'aime cette persévérance. Alexandre Le Bienheureux, qui relance la machine, réembauche, sort son premier livre, reçoit le Grand Prix World Cookbook Awards, dans la catégorie Cuisine étrangère, crée « moussa L'AFRICAIN ». Alexandre, mon frère, se désole en constatant que la cuisine d'Afrique Noire est absente du paysage culinaire mondial. Il se bat sur son piano, dans ses écrits, dans son enseignement, pour lui donner ses lettres de noblesse. Ce combat, il l'a mené au nom du père. Sacré Théodore ! On l'appelait « le blanc » parce qu'il maîtrisait l'art de la table et qu'il était cuisinier, maître d'hôtel pour les colons blancs au Cameroun. Théodore rêvait d'avoir un jour son propre restaurant, c'est Alexandre son fils qui en a fait une réalité. Il nous offre aujourd'hui les fruits de ses réflexions sur cette cuisine venue du cœur du monde et qui, avec cet ouvrage, va régner sur nos palais.

Thierry Bourgeon,
laradiodugout.fr

Alexandre Bella Ola, un chef inspiré

Théodore, le papa, était allé en France s'imprégner de culture occidentale. Pour cela, on l'appelait « le blanc ». Il y avait appris à maîtriser les arts de la table et rêvait alors de posséder son propre restaurant. Des années plus tard, son fils réalisera ce rêve et même bien davantage…

Un petit garçon gourmand

Alexandre est l'aîné d'une famille de cinq enfants. Il vit en ville, à Yaoundé, au Cameroun, en Afrique Centrale. Ses vacances, il les passe avec ses grands-parents, à la campagne. « Je suis de la dernière génération qui a vraiment connu la tradition. J'ai grandi en ville, mais mon grand-père était paysan. Mon père, qui avait la mémoire de son village, nous renvoyait chaque été à la campagne. J'ai eu la chance de vivre cela. » Le dimanche, Théodore cuisine pour la famille. Son fils découvre alors un monde de plaisir. « Mon père nous préparait de la crème anglaise et du caramel, avec les moyens du bord. C'étaient des recettes qu'il faisait quand il y avait une première communion par exemple…. On n'avait pas de four à la maison, pour faire un gâteau, il creusait la terre, tapissait de braises de charbon, mettait le gâteau dans une cocotte et recouvrait de braises… » Curieux, le petit garçon apprécie déjà la cuisine des grands, les saveurs austères. « De tous mes frères, j'étais le plus gourmand. Quand on allait chez ma grand-mère, elle préparait les plats traditionnels que mon père aimait, mais dans lesquels il n'y avait que des légumes, sans viande, ni poisson. Mes frères n'aimaient pas cela, et moi j'adorais. » Un goût pour les bonnes choses dont il ignorait alors qu'il guiderait sa vie. « Quand mon père cuisinait, on l'assistait, on traînait un peu dans ses pattes, et mine de rien, ça rentrait ! Mais cela ne suscitait encore aucune réelle vocation. »



Le goût des planches

Très tôt, c'est le théâtre qui passionne Alexandre. Une rencontre avec des comédiens itinérants, un don pour la scène… et le voilà reçu au Théâtre National du Cameroun ! Mais au bout de trois ans, il a le sentiment de tourner en rond. Il décide alors de partir pour la France. « Je débarque à Nantes. La France était la France de mon imaginaire, alors que maintenant, avec la télé, tous les petits Africains connaissent les recoins de la France comme s'ils y avaient vécu. » À Paris, il intègre l'Institut des études théâtrales, à la Sorbonne et, dans le même temps, le Conservatoire supérieur d'art dramatique. Après quelques années, quand il retourne au Cameroun à l'occasion d'un stage, il réalise qu'il est en décalage avec l'Afrique. « Je ne supportais plus le rythme trop lent, j'avais envie que les choses bougent plus vite… Alors, quand je suis rentré à Paris, j'ai dit à Vicky, mon épouse, que nous resterions en France… » Pour vivre, il enseigne le théâtre dans les centres de loisirs, les écoles… C'est là qu'il découvre la banlieue et ses populations immigrées africaines… Pendant ce temps, si la cuisine se fait discrète, elle le suit fidèlement : « À cette époque, pour les fêtes de fin d'année, je préparais des repas pour deux cents personnes. J'organisais aussi des ateliers de cuisine… J'ai toujours fait de la cuisine ! Pour moi, c'est important. »

La rivière des crevettes

Gourmets, Alexandre et Vicky font la tournée des restaurants parisiens et constatent qu'il n'existe pas vraiment de bon restaurant africain. « On a eu une étincelle, ma femme et moi. L'objectif de départ, c'était que ma femme y travaille et que moi je retourne au théâtre. Si ça ne marchait pas au théâtre, alors je viendrais au restaurant… On ouvre notre premier établissement en 1995, avec l'argent que j'avais gagné pour le doublage d'un dessin animé. » Mais tout ne se passe pas comme prévu. « Je prépare tout, je dresse toute la salle et, à l'ouverture, le premier cuisiner que j'avais embauché ne vient pas. J'ai dû faire la cuisine tout seul, j'ai dû improviser ! Toutes les recettes étaient conçues par moi, mais je n'y connaissais rien en cuisine ! »
Le restaurant de Montreuil, le Rio dos Camaraos (rivière de crevettes, le nom d'origine du Cameroun), va tourner correctement pendant quelques mois. Puis, les clients lassés de goûter toujours la même cuisine approximative vont bouder l'établissement. Tout s'arrête, le rêve se brise, il faut licencier le personnel… Alexandre est seul en cuisine, Vicky, seule en salle. « J'ai réalisé, à ce moment-là, qu'il me fallait vraiment apprendre la cuisine. Que c'était un vrai métier. Que tout cela ne s'improvisait pas… » Le jeune cuisinier va retourner à l'école, apprendre, se former auprès des plus grands tout en continuant à faire tourner son restaurant. Après quatre ans d'efforts, de travail et de rêve, un coup dur (l'incendie du restaurant), des moments de doute et beaucoup d'énergie, les affaires reprennent enfin. Mieux : le succès est au rendez-vous.

Une nouvelle gastronomie



Alexandre apprend vite. Il comprend qu'il y a une place pour une gastronomie africaine, inspirée de la tradition, mais qui utiliserait les techniques de la cuisine française. Expérimentations, réflexions, fusion… Il y a tout à inventer et il ne manque pas d'imagination ! « Je servais à l'assiette, mais je trouvais que la cuisine africaine ne correspondait pas à cela. Je ne savais pas comment présenter la sauce car chez nous, tout est ragoût… Cela ne me plaisait pas trop. Et j'ai eu l'idée de présenter les plats africains dans des petites marmites en fonte. Ça a très bien marché. » Perfectionniste, il œuvre sans cesse à son amélioration. « Notre cuisine, ça va quand on la regarde de loin, mais quand on la regarde de près, elle est pixellisée. Il y a encore du chemin à faire pour être vraiment au top. » À force de travail, il « trouve » sa cuisine, savoureuse et subtile, qui donne aux parfums enivrants de l'Afrique Noire la richesse et l'élégance du métissage.

L'ambassadeur de la cuisine africaine

Avec le succès, la notoriété entre dans la vie d'Alexandre. Sollicité pour une exposition sur la cuisine africaine, il part en Afrique avec des photographes. C'est à ce moment que naît l'idée de son premier livre *Cuisine actuelle de l'Afrique noire*, aux éditions First, un best seller qui reçoit le Grand Prix international « World Cookbook Awards ».
Alexandre enchaîne les émissions de radio et de télévision. Son passé d'acteur fait merveille devant les caméras. Il devient pour les médias le porte-parole officiel de la cuisine africaine.
Il ouvre un deuxième établissement à Paris, dans l'esprit d'une brasserie, puis un troisième plus axé sur le traiteur et la vente à emporter… C'est lui qui aujourd'hui vient dans les meilleures écoles de cuisine de France pour expliquer son travail. Rien désormais n'arrête plus Alexandre, qui prépare déjà son prochain projet.

Afrique, mon Afrique…

À cheval entre deux mondes, Alexandre s'interroge moins sur son identité que sur sa contribution à un rapprochement des cultures « Je suis en France, avec mes racines. Je puise mes racines dans l'Afrique et je respire la France. Je suis là pour que les deux traditions se rencontrent. » Mais les choses changent en Afrique : la technologie, la démographie, la déforestation… Des produits que l'on trouvait facilement au village se font plus rares. La femme africaine est presque occidentalisée, elle a moins de temps… Trop nombreux sont les amoureux de l'Afrique qui l'ont figée, dans le temps, qui la voient traditionnelle, primitive… « C'est un peu cette image que je veux casser. Il faut admettre la réalité contemporaine de l'Afrique. Je suis un homme d'aujourd'hui, je produis des recettes actuelles. Il ne faut pas me demander une cuisine forcément traditionnelle… Je suis cuisinier. Mon souhait est de changer le regard que l'on porte sur mon continent en essayant de l'inscrire, avec ma cuisine, dans la modernité. »

La mémoire, le rêve et le goût



La Cuisine de moussa L'AFRICAIN, le recueil de recettes que vous avez entre les mains, est le fruit des réflexions d'Alexandre, de son expérience. Première pierre d'une culture orale qui commence à s'écrire. « L'idée de ce livre, c'est l'envie de travailler sur la mémoire, le rêve et le goût… Sur ce qui reste quand on est parti. Un livre de cuisine, entre tradition et évolution, avec des recettes qui sont nées au gré de ses rencontres : « J'ai rencontré un Cubain qui utilisait les mêmes produits mais différemment, un Asiatique, des Antillais, un Malgache et beaucoup de déracinés, comme moi… La cuisine africaine n'existe pas qu'en Afrique. Elle s'adapte dans l'espace et le temps. Elle s'acclimate, comme un caméléon. Ce n'est pas parce que le caméléon a changé de couleur qu'il est devenu autre chose… »

Rémy LUCAS

Introduction

Vive la cuisine africaine !

Ce livre est un recueil de recettes inspirées des cuisines d'Afrique Noire. Je vous invite à un formidable voyage gourmand, entre désert et forêt tropicale, entre continent et océans… Au fil des pages, je vous amène à découvrir de nombreuses saveurs insolites et délicieuses.
Vous dénicherez des idées simples et originales pour recevoir en famille ou entre amis… Bienvenue en Afrique !

Tranquille, tranquille…

Vous n'êtes pas très fort en cuisine ? Pas de panique ! Je suis là. Aujourd'hui cuisinier, je n'étais hier qu'un débutant et je m'en souviens encore très bien ! Mes nombreux conseils vous aideront dans votre travail. Et si des ingrédients vous manquent, il y aura sans doute une bonne astuce pour les remplacer ! L'important est de vous laisser guider par votre gourmandise et votre imagination. Vous aurez vite fait de maîtriser les bases de cette cuisine assez simple et découvrirez bientôt que le premier plaisir du repas, c'est sa préparation. Et si vous n'êtes pas fichu de faire chauffer de l'eau ou d'éplucher une banane sans vous blesser, alors offrez ce livre à votre maman ! Les plus doués et ceux qui connaissent bien l'Afrique trouveront à côté des grands classiques, mes créations originales, inspirées de saveurs proches et lointaines, fruits du métissage des cultures. Autant de recettes prêtes à être dégustées, partagées, rêvées…

Le goût du voyage

Une odeur de viande grillée, la chaleur du piment, la fraîcheur de l'ananas… Une bouchée, un parfum et vous entendez au loin une musique gaie au rythme marqué, en imaginant des paysages de terre rouge où déambulent au loin des femmes en boubous colorés… Clichés ? Sans doute ! Mais c'est aussi le miracle de la cuisine. Quelques ingrédients,

odorants et bien choisis, seront bien plus rapides à vous transporter que n'importe quel avion. Au menu : visite du Cameroun, du Sénégal, du Mali, du Togo, du Bénin, du Congo, du Gabon, du Ghana, de Madagascar... et même du quartier parisien de Château Rouge ! Découvrez, ou retrouvez, les saveurs du bord de mer comme celles de l'intérieur, de l'Afrique de l'Ouest et de l'Afrique Centrale... Ou encore la cuisine de villes, plus moderne et davantage tournée vers l'Europe que celle des villages, qui perpétue la tradition.

Le meilleur de la planète

Il y a du génie dans la cuisine africaine, dans sa manière de respecter la nature, de privilégier les céréales et les légumes, d'utiliser le meilleur parti de produits simples, sains, économiques. Sans parler du plaisir de mordre dans une mangue bien mûre ou de découvrir les vertus d'une infusion d'hibiscus bourrée de vitamines ! Une cuisine universelle aussi : le poulet yassa, star du continent, n'est réalisé qu'avec du citron, des oignons et de la moutarde ! Rien de bien exotique. Le mafé, l'autre grand plat africain, utilise l'arachide et la tomate que l'on trouve partout sur la planète.

Suivez le chef !

Chaque recette devient l'occasion d'approcher d'un peu plus près ce continent en mouvement, multiple et complexe. Une Afrique savoureuse, conviviale, joyeuse ou sage, qui vous donne envie de mieux la connaître et de la faire partager. Profitez de la cuisine des rues, toujours disponible, qui vous permet de vous régaler en déambulant tranquillement d'un petit marchand à l'autre ! Appréciez les délices de la cuisine des gargotes, lieux de plaisirs, où vous dégustez des plats cuisinés avec amour, accompagnés d'une boisson bien fraîche ! Acceptez le partage de la cuisine traditionnelle qui se prépare en famille, plusieurs jours à l'avance, pour célébrer un moment heureux ! Vous n'avez encore jamais mis les pieds en Afrique ? Cela ne va pas tarder... Mais d'abord, à vos casseroles !

Alexandre Bella Ola

Comment lire ce livre ?

La Cuisine de moussa est construit en trois grandes parties : la cuisine de la rue, la cuisine des gargotes et la cuisine familiale.

La fête ? À l'africaine !

Des idées originales, inspirées de la cuisine africaine de la rue, pour renouveler vos buffets, cocktail et BBQ.

La cuisine de la rue

Beignets chauds du matin sur le chemin de l'école, brochettes de viande le midi, petits ragoûts ou viande grillée le soir, soupe au petit matin…
À chaque carrefour, le long des rues, des petits marchands s'installent. Vers quatre ou cinq heures du soir, quand la nuit commence à tomber, des dames prennent position et vous proposent leur spécialité. Certains quartiers populaires sont réputés pour proposer une nourriture variée et abondante. Ils s'appellent « ministères des soyas » au Cameroun et « dibiteries » au Sénégal, pour la viande grillée. En Côte d'Ivoire, il y a des « alokodromes », où l'on ne vend que des bananes… Ces endroits sont éclairés, animés. Le quartier attire le monde, il offre une odeur particulière de feu de bois, de grillades, d'épices… Les étals tous alignés rivalisent d'imagination pour attirer les clients. Il y a même des rabatteurs qui font de la publicité « Venez manger chez nous, nous sommes les meilleurs ! »

Le goût de la fête

Vous commencerez par des petits dés de bananes plantain, des alokos à l'ivoirienne… Puis vous prendrez des brochettes de viande, du zébu le plus souvent, ou du poulet grillé, ou encore de l'agneau… Elles sont petites, on peut en manger facilement une vingtaine… En bord de mer ou de fleuve, le poisson est très présent. Il faut goûter aussi aux ragoûts, mélange de petits bouillons et d'abats. Et puis, il y a les beignets : de maïs, de manioc, de banane, et ceux qu'on appelle des beignets de farine… Enfin, un gars passe et vous propose du vin de palme. Vous pouvez aussi choisir un rafraîchissant jus de gingembre ou de fruits… pour calmer le feu du piment. La cuisine de la rue est une cuisine simple et délicieuse qui vous incite à faire de longues promenades gourmandes, en goûtant, au gré de vos envies, à un buffet géant. Inspiré de cette cuisine de l'instant et du savoir-faire des « traiteurs de la rue », Alexandre vous propose une suggestion de recettes originales : verrines, mise en bouche, petites bouchées, barbecues parfumés et délicieuses douceurs…
Un choix de saveurs authentiques, aux parfums d'exotisme, qui fera le succès de vos réceptions.

Soirées copains, très exotiques...

Des plats simples et conviviaux, inspirés de la cuisine des « gargotes » africaines, à partager entre amis.

La cuisine des gargotes

Les gargotes, ce sont des restaurants chez l'habitant : belle villa un peu à l'écart ou grand appartement du centre-ville. Là, des femmes ou des jeunes filles vous accueilleront. C'est une formule de restauration qui est arrivée dans les années 70. Vous ne mangerez pas dans une grande salle à manger, mais plutôt dans des petits salons, espaces privés, lieux de complicité et de connivence... Ici, pas d'enseigne, pas question de venir sans connaître... Si vous allez dans une gargote, c'est parce qu'on vous en a donné l'adresse. La réputation des gargotes passe beaucoup par le bouche à oreille, qui est le guide gastronomique africain. Si la cuisine est bonne, les gens se déplacent. Pas uniquement pour le charme de la patronne, mais aussi pour la qualité de sa cuisine... La gargote est vraiment la table de plaisir par excellence. Les habitués y emmènent rarement leur femme, ils y retrouvent plutôt des copains ou leur maîtresse. Les plats, généreux, se dégustent à plusieurs, ils se mangent avec les mains. On plaisante, on rit à gorge déployée, la bière n'est jamais loin. Et puis on est repu et on s'affale dans les canapés...

Le goût du plaisir

Certaines gargotes sont très réputées pour leur cuisine. On y trouve des plats de fête qu'il serait difficile de préparer tous les jours à la maison. Au Cameroun, vous prendrez le plat national, le poulet DG, ou un assortiment de grillades de viande, ou du capitaine braisé, ou encore des plats traditionnels en sauce, comme le n'dolé...
Les recettes servies sont inspirées par la région, la personnalité de la patronne, son ethnie, ses envies... Certaines gargotes sont l'endroit idéal pour manger des vipères, des larves de palmier ou des termites, bref, des choses « fines », qu'on ne trouve pas partout...
C'est aussi un haut lieu de création culinaire. Inspiré de cette cuisine de plaisir, Alexandre vous propose une suggestion de recettes conviviales : salades, poisson braisé, grands plats à partager et desserts très gourmands. Un choix de recettes délicieuses, aux saveurs originales, qui fera le succès de vos soirées.

L'Afrique trois étoiles

Des recettes élégantes, inspirées de la cuisine traditionnelle africaine, pour recevoir avec originalité.

La cuisine familiale

A l'occasion d'un baptême, d'un mariage ou de funérailles, on fait toujours une grande fête en famille. La cuisine y a une place très importante.
C'est l'occasion de rencontres qui durent bien plus que le temps d'un repas : préparations culinaires de la veille, journée du repas, lendemain où vous terminerez les plats et surlendemain où vous emporterez des aliments chez vous pour poursuivre la fête…
D'abord, il y a la préparation. La maîtresse de maison appelle ses cousines. Les femmes occupent tout l'espace et font chacune leur spécialité : moment d'entraide, de bavardage et de joie. L'une épluche des bananes, l'autre s'occupe d'un légume, d'autres encore surveillent les cuissons.
La cuisine traditionnelle ne se fait pas n'importe comment : il y a des rituels. Lorsqu'on abat un mouton, le nettoyage des tripes n'est pas confié à n'importe qui ; il y a une manière spécifique de les cuisiner ; le bouillon est réservé à certains convives…
Et lorsqu'on prépare un poulet, on offre le gésier à celui pour qui on organise la fête. Mais il n'a pas pour autant le droit de le manger : c'est au plus âgé de la communauté que revient cet honneur…
La nourriture est présentée sur un grand buffet, ou répartie dans de grosses assiettes destinées à chaque famille. Ici, pas d'assiettes individuelles ! Le plaisir est de manger ensemble dans le même plat, de partager la même cuisine.

Le goût de la tradition

Vous mangerez du riz avec une sauce tomate et du poulet ou du bœuf.
Si la fête est d'importance, on aura peut-être tué un mouton ou un cochon, qui seront cuisinés en sauce. Vous goûterez aussi à des bouillons, de la viande cuite dans des feuilles de bananier ou encore de la morue accompagnée d'une sauce d'arachide et de manioc.
D'autres petits plats viendront agrémenter le buffet, comme le gâteau de pistaches ou la terrine de graines de courge.
Des recettes que vous ne mangerez qu'à ces occasions, parce que les produits sont très chers, et le lendemain, avec les restes des ragoûts qui sont encore bien meilleurs réchauffés…
Inspiré de cette cuisine traditionnelle, Alexandre vous propose une sélection de recettes, pour découvrir les grands classiques africains, comme le poulet yassa, le mafé ou le tiep bou dien.
Un choix de recettes savoureuses et de saveurs inédites, pour faire la différence dans vos dîners.


CREMA DE CACAHUETE
ERDNUSSMUS
PATÉ D'ARACHIDE
PEANUT BUTTER
SANTEN
Marguerite
ATTIÉKÉ
Couscous de manioc • Cassava couscous
Cuscús de mandioca • Cuscus di manioca
A traditional african dish
TROPIWAY
Cocoyam
MAGGI
SAUCE GRAINE
PALMNUT CONCENTRATE

Les bonnes adresses d'Alexandre Bella Ola

Camille Seydoux
Galerie 3a
9, rue Elzévir
75003 Paris

Teranga – Tidiane Sarr
173, rue de Paris
93100 Montreuil

France Rama
27, rue des Poissonniers
75018 Paris

Chez Papa
23, rue des Poissonniers
75018 Paris

Parivic
1, rue de Panama
75018 Paris

Retrouvez Alexandre Bella Ola

Rio Dos Camaraos
55, rue Marceau
93100 Montreuil

moussa L'AFRICAIN
15, rue Raspail
93100 Montreuil

À tous ceux avec qui j'ai eu l'honneur de partager un bout de manioc...

À tous ceux qui m'ont aidé à soulever l'une des multiples charges pour cultiver mon champ.

À Ola Théodore et Amena Marguerite qui me regardent de là-haut...

À Vicky Bella Ola.

Aux trois Y : Yves, Yann et Yonni.

À Éric Trochon, Isabelle et leurs enfants.

À Jean-Luc Tabuteau.

À Rémy Lucas et sa famille.

À mes frères et sœurs ; Jules, Evelyne, Gervais et Sidonie.

À Eva Christie Bessala.

À Léon Nkwadjiep, Marc Mavoungou et sa famille, Philippe et Laurence, Jean-Baptiste et ses jumelles, Chafik et Anna, Isabelle Bessala, Sophia Nelson, Josiane Kangni, Abel Essono et sa famille, Luc Vidal, Joseph Libong et sa famille, Were Were Liking, Samba Djombana, Mariatou Dramé, Laurine Gaspel, Valérie Mantoux et sa famille, Claire Rieussec et sa famille, Gisèle Katchenko, Mani Pascal et sa famille, Bineli Protais, Eloundou Bineli, Eloundou Lazare, Prince Amza, Anne Mbock, Aminata Sackho, Nke Barthélemy, Christian Bessala, Larie-Claude et Sana, Fabien Essini et sa famille, Momo Jean-Claude, Gérard Metou, Fabien Nkolo...

Aux compagnons de l'Arche.

À tous ceux que j'ai oublié...

Abu mgam abui
Merci beaucoup
Thank you very much